ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

хлебопечка

рецепты несладкого хлеба

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В магазинах продают миниатюрные хлебопечки для выпекания различных сортов хлеба в домашних условиях. В хлебопечке без труда можно испечь как обычный хлеб, так и булки с жареным луком, сушеными грибами или помидорами, хрустящим беконом, копченым мясом или тертым сыром и травами. В этой книге вы найдете самые вкусные и простые рецепты домашней несладкой выпечки!

- Хлебопечка. Рецепты несладкого хлеба
  - Пшеничный хлеб на скорую руку
  - Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином
  - Ржаной хлеб на скорую руку
  - Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой
  - Пшеничный хлеб на молоке
  - Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине
  - Отрубный хлеб на молоке
  - Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой
  - Пшеничный хлеб на сливках
  - Пшеничный хлеб с нежной корочкой
  - Белый хлеб с золотистой корочкой
  - Коричневый хлеб из пшеничной муки
  - Отрубный хлеб с хрустящей корочкой
  - Рисовый хлеб
  - Рисовый хлеб на соевом соусе
  - Пшенный хлеб на молоке
  - Пшеничный хлеб с грибным ароматом
  - Гречневый хлеб с отрубями
  - Гречневый хлеб на квасе
  - Медовый хлеб на пахте
  - Медовый хлеб на сливках и кокосовом молоке
  - Пшеничный хлеб с кокосовой стружкой
  - Хлеб из муки (непросеянной)
  - Ванильный хлеб на молоке
  - Кукурузный хлеб с пышной корочкой
  - Кукурузный хлеб с полентой
  - Хлеб из кукурузной муки
  - Кукурузный хлеб на сливках с ореховой корочкой
  - Кукурузный хлеб на сметане с маком
  - Традиционный английский хлеб

- ○ Пшеничный хлеб с апельсиновой цедрой
- ○ Пшеничный хлеб с грецкими орехами
- ○ Хлеб «Деревенский»
- ○ Хлеб из зерновой муки
- ○ Хлеб «Крестьянский»
- ○ Хлеб из зерновой муки с перцем
- ○ Зерновой хлеб на молоке с солодом
- ○ Солодовый хлеб с изюмом
- ○ Картофельный хлеб
- ○ Морковный хлеб с тмином
- ○ Морковный хлеб с кунжутом и изюмом
- ○ Ячменный хлеб
- ○ Свекольный хлеб с черносливом
- ○ Тыквенный хлеб на молоке
- ○ Овсяный хлеб на йогурте с медом
- ○ Овсяный хлеб с изюмом
- ○ Хлеб «Фермерский»
- ○ Овсяный хлеб с орехами и сиропом
- ○ Ржаной хлеб по-норвежски
- ○ Хлеб с изюмом и мюсли
- ○ Апельсиновый хлеб с миндалем
- ○ Хлеб с маслинами по-гречески
- ○ Лимонный хлеб с арахисом
- ○ Горчичный хлеб на темном пиве
- ○ Хлеб с розмарином по-итальянски
- ○ Хлебс сушеными грибами
- ○ Пряный хлеб с хреном
- ○ Хлеб с сухофруктами и корицей
- ○ Хлеб с нутом и зирой по-турецки
- ○ Пшеничный хлеб с корицей и кунжутом
- ○ Гречневый хлеб с медом
- ○ Пшеничный хлеб на сметане с кешью
- ○ Диетический хлеб
- ○ Пшеничный хлеб с мармеладом
- ○ Мятный хлеб
- ○ Гречневый хлеб с перцем
- ○ Гречневый хлеб по-сельски
- ○ Хлеб «Солдатский»
- ○ Ячневый хлеб с отрубями и укропом
- ○ Малиновый хлеб
- ○ Кокосовый хлеб
- ○ Кукурузный хлеб с кленовым сиропом
- ○ Кукурузный хлеб с базиликом
- ○ Кукурузный хлеб с горчичной корочкой

- ○ Ячменно-пшеничный хлеб с сушеной морковью
- ○ Хлеб «Травяной»
- ○ Ржаной хлеб с семенами укропа и огуречной травой
- ○ Хлеб из муки (непросеянной) с пророщенным рисом, семечками и соевым маслом
- ○ Пшенично-отрубный хлеб с воздушным рисом
- ○ Миндальный хлеб с гречишным медом
- ○ Яблочный хлеб с хреном и фисташками
- ○ Лимонный хлеб с кусочками авокадо
- ○ Оливковый хлеб из ржаной муки
- ○ Пшенично-ржаной хлеб с соленым арахисом, укропом и чесноком
- ○ Хлеб из рисовой муки с шиитаке
- ○ Горчичный хлеб на квасе с аннато
- ○ Хлеб из зерновой муки со щавелем и укропом
- ○ Гречневый хлеб с базиликом и кориандром
- ○ Пшеничный хлеб с кайенским перцем и корицей
- ○ Кофейный хлеб с кокосовым молоком и пальмовым маслом
- ○ Гречневый хлебна помидорном рассоле
- ○ Хлеб «Богатырский»
- ○ Хлеб по-нигерийски
- ○ Гречневый хлеб с картофелем
- ○ Хлеб «Сибирский»
- ○ Хлеб «Витаминный»
- ○ Хлеб по-белорусски
- ○ Серый хлеб с портулаком
- ○ Вишневый хлеб с финиками
- ○ Овсяный хлеб с мелиссой и полентой
- ○ Кукурузный хлеб на березовом соке с патокой
- ○ Ржаной хлеб по-украински
- ○ Кукурузный хлеб с чесночными стрелками
- ○ Рисовый хлеб с маком и миндальными хлопьями
- ○ Абрикосовый хлеб с пророщенными злаками
- ○ Пышный ржаной хлеб с масляной корочкой
- ○ Хлеб с вялеными кальмарами
- ○ Зерновой хлебна козьем молоке с брынзой
- ○ Солодовый хлеб с брынзой, гвоздикой и горчицей
- ○ Ржаной хлеб с имбирем и соевым соусом
- ○ Пшеничный хлеб с кабачками
- ○ Ржаной хлеб с каперсами
- ○ Хлеб «Сухарный»
- ○ Соевый хлеб с маком, кунжутом и изюмом

Хлебопечка. Рецепты несладкого хлеба
Составитель Сергей Павлович Кашин

Пшеничный хлеб на скорую руку

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 420 мл воды и растительное масло, добавить муку и сухое молоко. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки измельченных вяленых помидоров, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка тмина, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 420 мл воды и растительное масло, добавить муку. В разные углы формы положить вяленые помидоры, тмин, соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на скорую руку

Ингредиенты: 380 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 3 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой

Ингредиенты: 380 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл пахты, 3 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки горчичного масла, 2 столовые ложки сахара, 3 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму пахту, 320 мл воды и горчичное масло, добавить муку. В разные углы формы положить соль (2 чайные ложки) и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После замешивания теста посыпать поверхность изделия оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на молоке

Ингредиенты: 280 мл молока, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 130 мл воды, добавить муку.

В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине

Ингредиенты: 280 мл сыворотки, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки маргарина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму сыворотку и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить маргарин, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб на молоке

Ингредиенты: 280 мл молока, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой

Ингредиенты: 280 мл кефира, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка коричневого сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму кефир, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль (1 $^{1}/_{2}$чайной ложки). Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия подсоленной водой. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на сливках

Ингредиенты: 280 мл жидких сливок, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму сливки, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить

сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с нежной корочкой

Ингредиенты: 280 мл молока, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку.

В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной. Готовый хлеб охладить.

Белый хлеб с золотистой корочкой

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Коричневый хлеб из пшеничной муки

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 300 мл процеженного чая (несладкого), 1 столовая ложка крепкого процеженного чая, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Взбить яйцо в мерном кувшине и влить чай. Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия крепким чаем. Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб с хрустящей корочкой

Ингредиенты: 380 г отрубной муки, 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости. Перемешать и перелить в форму. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 200 г риса (вареного), 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, рис и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб на соевом соусе

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 200 г риса (вареного), 1 яйцо, 2 столовые ложки соевого соуса, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка коричневого сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды, соевый соус и добавить яйцо. Положить муку и рис. В разные углы формы положить топленое масло, сахар и соль. Сделать в муке углуб ление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшенный хлеб на молоке

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 200 г пшенной крупы (вареной), 250 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и пшенную крупу. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с грибным ароматом

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 200 г пшеничной крупы (вареной), 250 мл грибного бульона, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму бульон и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и пшеничную крупу. В разные углы формы положить маргарин, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с отрубями

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 200 г гречневой крупы (вареной), 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухое молоко.

В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб на квасе

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 200 г гречневой крупы (вареной), 280 мл кваса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму квас, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб на пахте

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 370 мл пахты, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму пахту, 110 мл воды, растопленный мед и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб на сливках и кокосовом молоке

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 300 мл сливок, 70 мл кокосового молока, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму сливки, кокосовое молоко, 100 мл воды, растопленный мед и растительное масло.

Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с кокосовой стружкой

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 370 мл кефира, 1 столовая ложка сахара, 1 пакетик кокосовой стружки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму кефир, 100 мл воды и растительное масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из муки (непросеянной)

Ингредиенты: 480 г хлебной муки (непросеянной), 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды и растительное масло.

Положить муку.

В разные углы формы добавить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ванильный хлеб на молоке

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 370 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 100 мл воды и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар, ванильный сахар и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с пышной корочкой

Ингредиенты: 480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки топленого масла, 50 г кукурузных хлопьев, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить топленое масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кукурузными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с полентой

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли, полента (для посыпки).

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды, молоко и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка».

После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать полентой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из кукурузной муки

Ингредиенты: 480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на сливках с ореховой корочкой

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл сливок, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 50 г фундука (измельченного), 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды, сливки и растительное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать фундуком. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на сметане с маком

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 г сметаны, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли, мак (для посыпки).

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и кукурузное масло. Положить муку, добавить сметану, сахар и соль в разные углы формы.

В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать маком. Готовый хлеб охладить.

Традиционный английский хлеб

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г муки (непросеянной), 80 г поленты, 90 г патоки, 2 чайные ложки лимонного сока, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 $^{1}/_{2}$чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды, патоку и лимонный сок.

Добавить муку и поленту, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с апельсиновой цедрой

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 100 мл молока, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, цедру и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 100 мл молока, 100 г молотых ядер грецких орехов, 3 столовые ложки орехового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, орехи (70 г) и ореховое масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися орехами. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Деревенский»

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 80 г муки (непросеянной), 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 430 мл воды. Положить муку и сухое молоко. Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и сделать разрез сверху вдоль буханки. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из зерновой муки

Ингредиенты: 680 г зерновой коричневой муки, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды. Добавить муку, положить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Крестьянский»

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки очищенных и обжаренных подсолнечных семечек, 2 столовые ложки очищенных, обжаренных и измельченных тыквенных семечек, 2 столовые ложки дробленых ядер фундука, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 430 мл воды. Положить муку, сухое молоко, орехи и подсолнечные семечки. Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать тыквенными семечками. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из зерновой муки с перцем

Ингредиенты: 680 г зерновой коричневой муки, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды и растительное масло.

Добавить муку, положить соль, сахар и перец в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлеб на молоке с солодом

Ингредиенты: 480 г зерновой коричневой муки, 200 г солодовой муки, 400 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко. Добавить муку, положить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка».

Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с изюмом

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 3 столовые ложки солодового экстракта, 1 столовая ложка молока, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка светлой патоки, 120 г изюма, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положи ть дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить предварительно промытый изюм.

Сахар смешать с молоком, довести до кипения. Смазать приготовленной глазурью готовый хлеб.

Картофельный хлеб

Ингредиенты: 330 мл картофельного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г картофельного пюре, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму картофельный отвар и оливковое масло. Положить муку, картофельное пюре и сухие сливки. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб охладить.

Морковный хлеб с тмином

Ингредиенты: 330 мл морковного отвара, 480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 220 г морковного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки тмина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму морковный отвар и растительное масло. Положить муку, морковное пюре и сухое молоко. Добавить соль, тмин и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Морковный хлеб с кунжутом и изюмом

Ингредиенты: 330 мл морковного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г морковного пюре, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки кунжута, 50 г изюма, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму морковный отвар. Положить муку, морковное пюре, сливочное масло и сухое молоко. Добавить соль, кунжут, предварительно промытый изюм и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Ячменный хлеб

Ингредиенты: 140 г ячменной муки, 350 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Слегка взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Свекольный хлеб с черносливом

Ингредиенты: 330 мл свекольного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г свекольного пюре, 100 г чернослива (нарезанного), 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму свекольный отвар и оливковое масло.

Положить муку, свекольное пюре и сухие сливки. Добавить чернослив, соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб охладить.

Тыквенный хлеб на молоке

Ингредиенты: 330 мл молока, 680 г пшеничной муки, 220 г тыквенного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка рубленых тыквенных семечек, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и растительное масло. Положить муку, тыквенное пюре и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком и посыпать тыквенными семечками. Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб на йогурте с медом

Ингредиенты: 100 г овсяной муки (среднего помола), 300 г пшеничной муки, 80 г муки (непросеянной), 3 столовые ложки меда (жидкого), 200 мл питьевого йогурта, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму йогурт, 150 мл воды и мед. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с изюмом

Ингредиенты: 100 г овсяной муки (среднего помола), 300 г пшеничной муки, 80 г муки (непросеянной), 3 столовые ложки изюма, 200 мл кефира, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму кефир и 150 мл воды. Положить муку.

Добавить соль, изюм и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Фермерский»

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 30 г пшеничных отрубей, 3 столовые ложки рубленых ядер фундука, 2 столовые ложки мака, 2 столовые ложки кунжута, 2 столовые ложки подсолнечных семечек (очищенных, обжаренных), 1 столовая ложка тыквенных семечек (очищенных, обжаренных), 1 чайная ложка сухих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 300 мл воды и подсолнечное масло.

Положить муку, отруби, 2 столовые ложки фундука, мак, кунжут, подсолнечные и тыквенные семечки. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность

изделия водой и посыпать оставшимся фундуком. Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с орехами и сиропом

Ингредиенты: 100 г овсяной муки (среднего помола), 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 200 мл молока, 50 мл ягодного сиропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, сироп и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, орехи и сливочное масло в разные углы формы.

Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб по-норвежски

Ингредиенты: 150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 1/2 столовой ложки тмина, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки черной патоки, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 300 мл воды и патоку. Положить муку, сухое молоко, 1 столовую ложку тмина. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся тмином. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с изюмом и мюсли

Ингредиенты: 230 г пшеничной муки, 100 г отрубной муки, 100 г мюсли, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки меда (жидкого), 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 250 мл воды. Положить муку, мюсли и промытый изюм. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб смазать медом и охладить.

Апельсиновый хлеб с миндалем

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г рубленого сладкого миндаля, 3 столовые ложки коричневого сахара, тертая цедра 2 апельсинов, 250 мл апельсинового сока, 2 столовые ложки сладкого миндального масла, 1 чайная ложка соли, сахарная пудра (для посыпки).

Способ приготовления: Влить в форму апельсиновый сок, 100 мл воды и миндальное масло. Положить муку, цедру и миндаль (50 г).

Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся миндалем. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой и охладить.

Хлеб с маслинами по-гречески

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 150 г маслин (нарезанных), 1 чайная ложка сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 $^{1}/_{2}$чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 350 мл воды и оливковое масло. Положить муку.

Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и аккуратно прижать сверху часть маслин. Готовый хлеб охладить и подать к столу с оставшимися маслинами.

Лимонный хлеб с арахисом

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г арахиса (рубленого), 3 столовые ложки сахара, тертая цедра 1 лимона, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки арахисового масла, 1 чайная ложка соли, сахарная пудра (для посыпки).

Способ приготовления: Влить в форму лимонный сок, 300 мл воды и арахисовое масло. Положить муку, цедру и арахис (50 г). Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся арахисом. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой и охладить.

Горчичный хлеб на темном пиве

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 200 г муки (непросеянной), 300 мл темного пива, 3 столовые ложки зернистой горчицы, 1 чайная ложка дижонской горчицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка черной патоки, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму пиво и патоку. Положить муку. Добавить соль, сливочное масло и горчицу в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и сделать диагональные надрезы. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с розмарином по-итальянски

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 2 яйца, 3 столовые ложки измельченного розмарина, 2–3 веточки розмарина, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки оливкового масла, 100 г изюма, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Слегка взбить яйца в мерном кувшине, влить столько воды, чтобы получилось 280 мл жидкости, перелить в форму, добавить оливковое масло.

Положить муку, измельченный розмарин и изюм. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить и украсить вымытыми веточками розмарина.

Хлебс сушеными грибами

Ингредиенты: 530 г пшеничной муки, 40 г грибов (любых, сушеных), 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 2 желтка, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Грибы промыть, залить 200 мл кипятка, довести до кипения, оставить на 1 час, отвар слить, грибы мелко нарезать.

Влить в форму отвар, 100 мл воды и слегка взбитые яичные желтки. Положить муку и грибы.

Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пряный хлеб с хреном

Ингредиенты: 450 г зерновой муки, 50 г ржаной муки, 2 столовые ложки тертого хрена, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 1 столовая ложка семян укропа, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 $^{1}/_{2}$чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 350 мл воды. Положить муку, хрен, зелень петрушки, семена укропа. Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка».

Готовый хлеб охладить.

Хлеб с сухофруктами и корицей

Ингредиенты: 350 г пшеничной муки, 170 г сухофруктов, 4 столовые ложки сахара, 2 1/ 2столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка корицы, 1/2 чайной ложки молотого мускатного ореха, ванилин на кончике ножа, сахарная пудра для посыпки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 250 мл воды. Положить муку, сухое молоко, ванилин, корицу и мускатный орех.

Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». В середине замешивания добавить промытые сухофрукты. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с нутом и зирой по-турецки

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 100 г нута (консервированного), 3 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки зиры, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка измельченного красного лука, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 200 мл воды и оливковое масло. Положить муку, лук и зиру. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». В середине замешивания теста добавить нут. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с корицей и кунжутом

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка корицы, 2 чайные ложки кунжута, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой, посыпать корицей и кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с медом

Ингредиенты: 380 г гречневой муки, 280 мл молока, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки меда (жидкого), 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, растительное масло, мед и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на сметане с кешью

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 150 мл молока, 50 г измельченных кешью, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 130 мл воды, добавить сметану. Положить муку и кешью.

В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Диетический хлеб

Ингредиенты: 380 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г геркулеса, 100 мл молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку и геркулес. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с мармеладом

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 280 мл молока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 100 г мармелада (нарезанного), 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, оливковое масло и 130 мл воды.

Добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить мармелад. Готовый хлеб охладить.

Мятный хлеб

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки мятного сиропа, 1 чайная ложка измельченной свежей мяты, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 420 мл воды, мятный сироп и оливковое масло, добавить муку, сухое молоко и мяту. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с перцем

Ингредиенты: 380 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 чайная ложка душистого молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Взбить яйцо в кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости. Перемешать и перелить в форму. Добавить муку и красный перец. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать душистым перцем. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб по-сельски

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 200 г гречневой крупы (вареной), 1 яйцо, 2 столовые ложки сухих сливок, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухие сливки. В разные углы формы положить топленое масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Солдатский»

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 200 г перловой крупы (вареной), 250 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки подсолнечного масла (нерафинированного), 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, подсолнечное масло и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и перловую крупу. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ячневый хлеб с отрубями и укропом

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 200 г ячневой крупы (вареной), 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки семян укропа, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, ячневую крупу, семена укропа и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Малиновый хлеб

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г овсяной муки, 370 мл молока, 3 столовые ложки малинового сиропа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 110 мл воды, малиновый сироп и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Кокосовый хлеб

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 370 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 100 мл воды и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар, кокосовую стружку (2 столовые ложки) и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшейся кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с кленовым сиропом

Ингредиенты: 480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки кленового сиропа, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды, 2 столовые ложки кленового сиропа и растительное масло. Положить муку. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб смазать оставшимся сиропом и охладить.

Кукурузный хлеб с базиликом

Ингредиенты: 480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка измельченного базилика, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания добавить базилик. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с горчичной корочкой

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды, молоко и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и смазать горчицей. Готовый хлеб охладить.

Ячменно-пшеничный хлеб с сушеной морковью

Ингредиенты: 200 г ячменной муки, 290 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сушеной моркови, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Слегка взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы.

Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить сушеную морковь. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Травяной»

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 30 г пшеничных отрубей, 2 столовые ложки зелени укропа (сушеной), 1 чайная ложка зелени любистка (сушеной), 1 чайная ложка зелени тархуна (сушеной), 2 столовые ложки подсолнечных семечек (очищенных, обжаренных), 1 чайная ложка сухих дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки жженого сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 300 мл воды и оливковое масло. Положить муку, отруби, сушеную зелень укропа (1 столовую ложку), тархуна и любистка. Добавить соль и жженый сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся укропом и семечками. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с семенами укропа и огуречной травой

Ингредиенты: 150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 1/ 2столовой ложки семян укропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки светлой патоки, 1 чайная ложка измельченной огуречной травы, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 1/ 2чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 300 мл воды и добавить патоку. Положить муку, сухое молоко, 1 столовую ложку семян укропа. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить огуречную траву, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися семенами укропа. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из муки (непросеянной) с пророщенным рисом, семечками и соевым маслом

Ингредиенты: 350 г муки (непросеянной), 150 г пшеничной муки, 100 г пророщенного риса (вареного), 2 столовые ложки коричневого сахара, 3 столовые ложки соевого масла, 1 столовая ложка рубленых подсолнечных семечек, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 $^{1}/_{2}$чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 350 мл воды и соевое масло. Положить муку и пророщенный рис. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и насыпать в них семечки. Готовый хлеб охладить.

Пшенично-отрубный хлеб с воздушным рисом

Ингредиенты: 230 г пшеничной муки, 100 г отрубной муки, 50 г воздушного риса, 2 столовые ложки отрубей, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки светлой патоки, 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 250 мл воды и добавить патоку. Положить муку и отруби. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста положить воздушный рис. Готовый хлеб охладить.

Миндальный хлеб с гречишным медом

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г рубленого сладкого миндаля, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 3 столовые ложки гречишного меда, 1 столовая ложка миндальных хлопьев, 1 столовая ложка горького миндального масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 350 мл воды, растопленный мед и миндальное масло.

Положить муку и миндаль. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать миндальными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Яблочный хлеб с хреном и фисташками

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 2 яйца, 3 столовые ложки тертого хрена, 100 г яблочного пюре, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки оливкового масла, 100 г рубленых фисташек (очищенных), 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Слегка взбить яйца в мерном кувшине, влить столько воды, чтобы получилось 280 мл жидкости, перелить в форму, добавить оливковое масло.

Положить муку, яблочное пюре, хрен и 50 г фисташек. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися фисташками. Готовый хлеб охладить.

Лимонный хлеб с кусочками авокадо

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г авокадо (нарезанного кубиками), 3 столовые ложки сахара, тертая цедра $^{1}/_{2}$лимона, 1 столовая ложка измельченного лимонного сорго (лимонной травы), 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 320 мл воды и растительное масло.

Положить муку, цедру и лимонное сорго. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить авокадо. Готовый хлеб охладить.

Оливковый хлеб из ржаной муки

Ингредиенты: 300 г ржаной муки, 220 г пшеничной муки, 150 г оливок (нарезанных), 1 чайная ложка сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка черной патоки, 1 чайная ложка молотого тмина, 1 $^{1}/_{2}$чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 350 мл воды, патоку и оливковое масло. Положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать тмином и аккуратно прижать сверху оливки. Готовый хлеб охладить.

Пшенично-ржаной хлеб с соленым арахисом, укропом и чесноком

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 100 г соленого арахиса, 3 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки семян укропа, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка сушеного гранулированного чеснока, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 200 мл воды и подсолнечное масло.

Положить муку и укроп. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить арахис, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать чесноком. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из рисовой муки с шиитаке

Ингредиенты: 230 г рисовой муки, 200 г пшеничной муки, 50 г воздушного риса, 40 г сушеных шиитаке, 1 столовая ложка японского майонеза, 2 чайные ложки сахара, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Шиитаке промыть, залить 200 мл кипятка, довести до кипения, оставить на 1 час, отвар слить, грибы мелко нарезать. Влить в форму отвар, 100 мл воды и слегка взбитые яичные желтки. Положить муку и грибы. Добавить соль, майонез и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать воздушным рисом. Готовый хлеб охладить.

Горчичный хлеб на квасе с аннато

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 300 мл кваса (несладкого), 200 г муки (непросеянной), 3 столовые ложки зернистой горчицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка черной патоки, 1/2 чайной ложки семян аннато, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму квас и патоку. Положить муку. Добавить соль, сливочное масло и горчицу в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и посыпать изделие семенами аннато. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из зерновой муки со щавелем и укропом

Ингредиенты: 450 г зерновой муки, 50 г пшеничной муки, 2 столовые ложки измельченного щавеля, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 1 столовая ложка семян укропа, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 $^{1}/_{2}$чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 350 мл воды и растительное масло.

Положить муку и семена укропа. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить щавель и зелень укропа.

Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с базиликом и кориандром

Ингредиенты: 380 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки горчичного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки измельченного базилика, 1 чайная ложка молотого кориандра, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 420 мл воды и горчичное масло, добавить муку, сухое молоко и кориандр. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить базилик. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с кайенским перцем и корицей

Ингредиенты: 350 г пшеничной муки, 2 1/ 2столовой ложки растительного масла, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка корицы, 2 столовые ложки сахара, 1/ 2чайной ложки молотого кайенского перца, мускатный орех на кончике ножа, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 250 мл воды и растительное масло.

Положить муку, сухое молоко, кайенский перец, корицу и мускатный орех.

Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб охладить.

Кофейный хлеб с кокосовым молоком и пальмовым маслом

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 150 мл кокосового молока, 2 столовые ложки пальмового масла, 130 мл крепкого кофе, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму кокосовое молоко, пальмовое масло и кофе. Положить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлебна помидорном рассоле

Ингредиенты: 380 г гречневой муки, 280 мл помидорного рассола, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатного сока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму рассол, сок, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Богатырский»

Ингредиенты: 380 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г геркулесовой каши на молоке, 100 мл жидких сливок, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка отрубей, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка молотого арахиса, 1 столовая ложка рубленых ядер фундука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму сливки, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку и геркулесовую кашу. В разные углы формы положить соль, сахар, грецкие орехи и фундук. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать продольные надрезы и посыпать арахисом и отрубями. Готовый хлеб охладить.

Хлеб по-нигерийски

Ингредиенты: 280 г пшеничной муки, 200 г непросеянной пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 г кукурузной муки, 280 мл молока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка коричневого сахара, 1/4 чайной ложки измельченного диптерикса (бобов тонка), 3 чайные ложки крупной соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, оливковое масло и 130 мл воды. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар, соль (2 чайные ложки) и диптерикс. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка».

Готовый хлеб посыпать оставшейся солью и охладить.

Гречневый хлеб с картофелем

Ингредиенты: 580 г гречневой муки, 200 г картофельного пюре, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки картофельных хлопьев, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 240 мл воды, растительное масло, добавить яйцо.

Положить муку, картофельное пюре и сухое молоко. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия картофельными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Сибирский»

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г муки (непросеянной), 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая

ложка сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка тертого хрена, 2 чайные ложки молотого тмина, 1/ 4чайной ложки молотого корня колюрии, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости. Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко, хрен и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой, посыпать тмином и колюрией. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Витаминный»

Ингредиенты: 380 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 100 г пророщенной пшеницы, 1 яйцо, 400 мл отвара шиповника, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой моркови, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму отвар шиповника, слегка взбитое яйцо и лимонный сок. Добавить муку и пророщенную пшеницу. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло, морковь и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб по-белорусски

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 200 г тертого сырого картофеля, 250 мл жидких сливок, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму сливки, подсолнечное масло и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и тертый картофель.

В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Серый хлеб с портулаком

Ингредиенты: 380 г муки (непросеянной), 200 г пшеничной муки, 100 г пророщенного овса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки измельченного портулака, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, овес и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить портулак. Готовый хлеб охладить.

Вишневый хлеб с финиками

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г зерновой муки, 370 мл молока, 3 столовые ложки вишневого сиропа, 2 столовые ложки нарезанных фиников, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 110 мл воды, вишневый сироп и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить финики. Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с мелиссой и полентой

Ингредиенты: 480 г овсяной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка измельченной мелиссы, полента для посыпки, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить мелиссу, после окончательного замешивания посыпать поверхность изделия полентой.

Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на березовом соке с патокой

Ингредиенты: 480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 450 мл березового сока, 2 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки черной патоки, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму березовый сок, патоку и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы добавить соль и сахар.

Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб по-украински

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г ржаной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соуса из хрена с лимоном, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды, молоко и подсолнечное масло.

Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и смазать соусом из хрена. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с чесночными стрелками

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки измельченных чесночных стрелок, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка семян укропа, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить чесночные стрелки, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать укропом. Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб с маком и миндальными хлопьями

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г рисовой муки, 80 г миндальных хлопьев, 100 мл молока, 2 чайные ложки мака, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, мак, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы, посыпать миндальными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Абрикосовый хлеб с пророщенными злаками

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 мл молока, 100 г абрикосового пюре, 100 г смеси пророщенных злаков, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку и злаки, положить соль, абрикосовое пюре и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пышный ржаной хлеб с масляной корочкой

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 2 столовые ложки сухого молока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рисовой муки, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Положить ржаную и пшеничную муку, разрыхлитель и сухое молоко. Положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия смесью растопленного сливочного масла и рисовой муки. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с вялеными кальмарами

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 100 г муки (непросеянной), 1 столовая ложка сахара, 40 г измельченных вяленых кальмаров, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 400 мл простокваши, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму простоквашу и растительное масло.

Добавить муку, положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и посыпать кальмарами. Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлебна козьем молоке с брынзой

Ингредиенты: 480 г зерновой коричневой муки, 200 г пшеничной муки, 400 мл козьего молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 200 г нарезанной кубиками брынзы, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму козье молоко. Добавить муку, положить соль, сахар, брынзу и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать перцем. Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с брынзой, гвоздикой и горчицей

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 420 мл молока, 3 столовые ложки солодового экстракта, 100 г сливочного масла, 120 г тертой брынзы, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка молотой гвоздики, $^{1}/_{2}$чайной ложки сухой горчицы, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и солодовый экстракт. Положить муку и горчицу. Добавить соль, гвоздику и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить брынзу. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с имбирем и соевым соусом

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка соевого соуса, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки тертого имбиря, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и соевый соус. Положить муку и сухое молоко. Добавить соль, имбирь и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с кабачками

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 200 г тертых кабачков, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 1 чайная ложка горчичного масла, 1 чайная ложка дрожжей, 1 яйцо, 1/ 4чайной ложки красного молотого перца, 1/ 2чайной ложки сахара, 1 1/ 2чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 300 мл воды, горчичное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку и кабачки. Добавить соль, сахар и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать перцем. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с каперсами

Ингредиенты: 250 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 50 г измельченных каперсов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка дрожжей, 1 яйцо, $^1/_2$чайной ложки черного молотого перца, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 150 мл воды, слегка взбитое яйцо и растительное масло. Положить муку. Добавить соль (1 чайную ложку), каперсы и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать перцем и оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Сухарный»

Ингредиенты: 280 г пшеничной муки, 200 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки дрожжей, 1 столовая ложка молока, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 430 мл воды и растительное масло. Положить муку и панировочные сухари (150 г). Добавить соль (1 чайную ложку) и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать оставшимися панировочными сухарями и солью. Готовый хлеб охладить.

Соевый хлеб с маком, кунжутом и изюмом

Ингредиенты: 100 г соевой муки, 200 г пшеничной муки, 180 г муки (непросеянной), 2 чайные ложки мака, 1 чайная ложка белого кунжута, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 70 г изюма, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 130 мл воды. Положить муку. Добавить соль, изюм, мак и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.